Усім, хто любить природу й оберігає її багатства

Полювання та риболовля

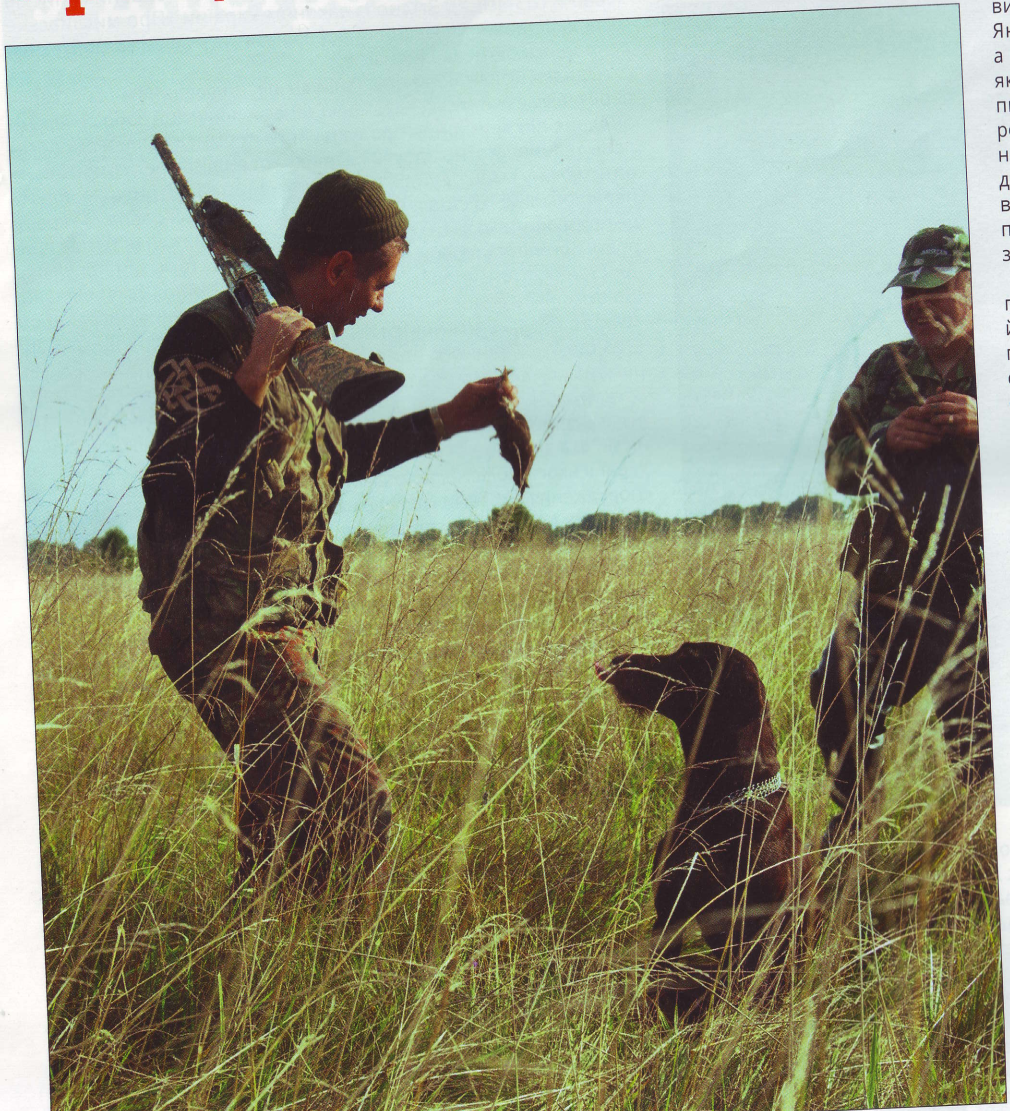
Всеукраїнська газета

№ 9 (203), ВЕРЕСЕНЬ 2018 р.



- Бобер в Україні
- Цінність дичини
- Таємниці МЦ
- Змішування порохів

Про цінність дичини в Галичині на початку ХХ ст.



видів дичини. Відомий мисливець та публіцист Ян Стольцман вказував, що м'ясо рисі смачне, а печінку рисі навіть подавали на конгресі князів, який відбувся у Відні. Також м'ясо рисі лікарі прописували від недуги баварському королю в 1891 році, і він розпорядився її добути. Також у Німеччині в середні віки великий попит мали білки. Деякі дописувачі зазначали, що смачне м'ясо у бобра, видри, лисиці та борсука, але їх потрібно вміти приготувати. Давали поради, що найкраще бабака закоптити, а його сало смачніше за масло.

Про велику харчову цінність ведмежатини повідомляли у статті «Ведмеже м'ясо» (1908 р.), де йшлося, що в Лондоні два відомі ресторани пригощали відвідувачів ведмежатиною у запеченому й смаженому вигляді. Ці страви мали великий попит серед відвідувачів. Ведмедів везли живими з Росії.

Також тогочасні мисливці звертали увагу на нетрадиційну кухню, представлену пернатою дичиною. Було опубліковано інформацію, що яйця чайки та лебедів є надзвичайно смачними. А ще один із галицьких мисливців переконував, що ворони є найсмачнішими з усіх пернатих, особливо йому вони смакують запеченими або ж у супах. Для більшого переконання він вказував, що вполював і з'їв 50 ворон. Історичні джерела свідчать, що під час Першої світової війни, рятуючись від голоду, у Галичині масово добували ворон та граків. Про схожість якості м'яса ворон та курілок свідчить той факт, що у Варшаві у багатьох ресторанах фальсифікували це м'ясо — замість курілок готували ворон.

Також у галицькій пресі описували «специфічні смаки» європейців: дроздів люблять у Франції та Італії, граків готують у берлінських ресторанах, жайворонків масово виловлюють в Італії та Швейцарії й експортують у Париж, де вони мають найбільший попит. У французьких кулінарних книгах публікували рецепти для приготування чаплі.

Аналіз цін на м'ясо для різних видів тварин дає змогу порівняльним методом визначати харчосмакові якості м'яса дичини. У 1903 році, за даними Кирила Кохановського, під час закупівлі дичини безпосередньо в мисливських господарствах під Львовом заєць коштував 1,5–1,8 крон за голову, козуля вагою понад 14 кг — 13 крон,

до 2,8 крони; олень (1 кг) — 0,64–0,76 крони; козуля (1 кг) — 1,40–1,50 крон, кабан старий (1 кг) — 0,6–0,8 крони.

Закупівельник Станіслав Хруняк (1903 р., м. Львів, вул. Зублікевича, 17) встановлював такі ціни на дичину: 1 кг кабана до 40 кг — 0,25 золотого, 1 кг кабана до 70 кг — 0,15 золотого, 1 кг кабана понад 70 кг — 0,1 золотого, 1 кг м'яса козулі — 0,4 золотого, заєць — 1 золотий, пара фазанів — 2,4 золотого, рябчик — 1 золотий, вальдшнеп — 1 золотий, курілка — 0,5 золотого, тетерук — 1,2 золотого, качка — 0,5 золотого. Кілограм оленини коштував 80 геллерів, тобто 0,4 золотого.

Інший закупівельник у Львові Міхал Кривда (1904 р., м. Львів, Ринок, 29 — «Пасаж Андріолі») скуповував дичину за такими цінами: 1 кг м'яса самця оленя — 0,4 золотих, заєць — 1 золотий, 1 кг м'яса дикого кабана (молодняк до 25 кг) — 0,3 золотого, середньої ваги (25–50 кг) — 0,25 золотого, вище від середньої ваги (50–70 кг) — 0,15 золотого; за пернатих: фазан — 1,1 золотого, рябчик — 1 золотий, вальдшнеп — 0,9 золотого, дика качка — 0,65 золотого.

Для порівняння, у Відні (1892 р.) молоді курілки коштували 90 геллерів, фазан — 2,5 крони, дика качка — 1–1,2 крони, вальдшнеп — 1–1,3 крони, 1 кг оленини — 44–49 геллерів, великих кабанів — 32–36 геллерів, середніх — 50–60 геллерів, малих — 80–90 геллерів. У 1900 році на віденському ринку кілограм м'яса козулі коштував 1,3–1,6 крони, оленини — 0,6–0,7 крони, великі зайці — 3,2–3,5 крони, малі зайці — 1,4–2,1 крони. Серед пернатих за голову молодих курілок брали 1,0–1,45 крони, старих — 0,7–0,9 крони, фазана — 2,8–3,2 крони, дикої качки — 1,2–1,4 крони, перепілки 0,2–0,4 крони.

Отже, як бачимо, у Відні ціна на дичину була удвічі вищою за львівські ціни.

Середня ціна (в марках) на пернату дичину протягом 12 років (1898–1909 рр.) у деяких містах Європи становила: за курілку в Ліоні — 2,82, Парижі — 1,08, Відні — 1,07, Ризі — 1,03, Монако — 0,99, Берліні — 0,85; за фазана в Ліоні — 4,26, Римі — 3,63, Відні — 3,63, Дрездені — 3,60, Парижі — 3,38, Відні — 3,04, Цюріху — 2,89, Будапешті — 2,89, Ліпську — 2,83; за дику качку в Ліоні — 2,52, Парижі — 2,45, Дрездені — 2,11, Відні — 1,96,

свійськими тваринами у гуцулів м'ясо дичини цінувалось за харчовими якостями вище. Тут не впливав навіть той факт, що для приготування дичини необхідно було використовувати більшу кількість приправ, які на той час коштували досить дорого. Та й послуги доброго кухаря, який був здатен смачно готувати дичину, були недешевими.

На Гуцульщині мисливство й рибальство були суто чоловічими заняттями, але до перероблення і зберігання м'яса й риби залучали і жінок. Приготування їжі із м'яса диких звірів і риби вважали завжди суто жіночим заняттям.

Різні історичні джерела свідчать, що тоді до найсмачніших видів пернатої дичини належали м'ясо рябчика, перепілок, бекасів. Інші автори запевняли, що найсмачнішим є м'ясо вальдшнепа, бо воно — делікатне та соковите. Уважалося, що через поїдання фазанами, глухарями та тетеруками чорниці їхнє м'ясо є дуже смачним, особливо цінувалися тушки молодих особин.

Пізнання особливостей смакових якостей дикої пернатої дичини іноді грало злий жарт з її поціновувачами. Так, у львівських часописах публікували «рецепти» вигодовування дичини на основі свійських тварин. Наприклад, писали, що якщо курчат у віці чотирьох тижнів — період, коли вони можуть обходитись без квочки — почати годувати ячмінною кашею з додаванням ялівця, то через місяць можна з них приготувати страви, які матимуть смак дичини. До речі, у Німеччині була традиція випускати свійських курей у ліс, де вони дичавіли і споживали природний корм, а м'ясо у них було навіть смачнішим, ніж у фазанів.

Ще тогочасні дослідники вказували, що серед диких качок найсмачнішою є циранка (anas querquedula), тоді як кряква (anas boschas) має гіршу якість, оскільки пахне жиром та болотом. Найнижчу якість із дичини, як уважали, має нирок. Що стосувалося качок, то їх не рекомендували добувати навесні, оскільки тоді їхнє м'ясо найгіршої якості. У календарі «Галичанин» (1853 р.) мисливцям давали пораду — добувати пернатих на початку осені, оскільки тоді вони найсмачніші. Практично однакової якості з качками вважалися водні курочки, які мали такий самий смак.

Діаметрально протилежними були думки щодо якості м'яса дрохви (Otis tarda). Можливо, ці суперечності вказували на те, що в Галичині цей пернатий вид був рідкістю, і це давало додаткову унікальну можливість виявити свій інтелект мисливцям, які цього птаха добули чи смакували. Мисливці, які відстоювали дрохву, вказували, що «багато людей вважає дрохву несмачною, але це все через те, що її мало хто їв, або ті, хто її куштував, натрапили на погано приготовлену, оскільки після відстрілу вона є твердою, а коли її вимочити, то м'ясо крушіє і стає смачним». Крім того, молоді особини дрохви є смачними, на

ли, що хоча в деяких країнах Європи ці птиці вважають делікатесом, але її м'ясо є несмачним, бо має неприємний специфічний запах, до якого важко звикнути. Вказувалось, що з одного птаха топлять до одного літру жиру, який використовують для притравлення лисиць та вимащують ним капкани на тхорів і куниць.

За відгуками тогочасних мисливців, у пресі було багато публікацій, присвячених доброму смаку м'яса зайців. Порівняно з іншими видами дичини вартість м'яса зайця була несправедливо дешевою. У багатьох публікаціях зазначали, що велике значення для якості м'яса зайців має місце його добування та підвидові особливості. Так, зайці, добуті на болотах та в очереті, є худими та несмачними, тоді як найкращої якості зайців добували в місцевостях із добре розвинутим сільським господарством або ж у гірській місцевості. Багато галицьких мисливців, яким трапилося полювати у Сибіру, вказували, що в Галичині звичайні сірі зайці є смачніші, ніж там біляки.

Серед копитних видів дичини найбільше цінувалось м'ясо оленів та козуль. Через великий попит і ціну на Гуцульщині ці види тварин дістали назву «товаре». Хоча козуля порівняно з оленем має меншу вагу, але вважалось, що її м'ясо є смачнішим. Велике значення для смакових властивостей м'яса козулі та оленя мав період їх добування. У Львові козуля у літню пору коштувала дешевше, ніж у зимову. Щороку найвищу її ціну нотували в грудні, у період, коли закінчувався піст перед Різдвом. Інші дослідники вказували, що, навпаки, олені, добуті у липні, кращої якості. Хоча їхня туша у цей період є худішою, але м'ясо не має специфічного запаху, як в оленя, добутого під час гону восени.

Великий вплив на вартість дичини мала стать тварини. М'ясо самиць оленя та козулі коштувало більше, ніж м'ясо самців, бо за смаковими якостями вважалося делікатнішим. Навіть більше, на смак м'яса оленя впливав і спосіб його добування. Гуцули переважно не добували оленів за допомогою силець, оскільки «олені і кози в сильці задушуються, тоді кров не витікає, і таке м'ясо несмачне».

Багато гарних відгуків у мисливській пресі публікували про м'ясо лося, яке вважалося смачним. Його смакові якості також залежали від добування у певний період року. Найсмачнішою лосятина вважалася у червні, а найгіршою — у грудні. Аналогічно цінувалось м'ясо сарни у Татрах.

Найменш цінним серед дичини вважалося м'ясо дикого кабана. Здебільшого полювання на нього влаштовували з охоронною метою, бо кабани нищили картоплю.

Окрім класичних видів дичини, які споживались у Галичині, у мисливській пресі публікувалась інформація щодо харчової цінності нетрадиційних

олень вагою понад 100 кг — приблизно 25 крон, від 60 до 100 кг — приблизно 20 крон, менше від 60 кг — приблизно 15 крон за одну голову.

Водночас ціни на львівській торговиці були такими: заєць — 2–2,5 крони; козуля велика — 18–20 крон, середня — 14–15 крон; кабан великий — приблизно 30 крон, середній — 25 крон, малий — приблизно 15 крон; великий олень — приблизно 32 крони, середній — приблизно 24 крони, малий — 20 крон. У Відні в цей самий період ціна продажу дичини була ще вищою, ніж у Львові і становила: заєць — 3–3,20 крони, курiпка — 1,30–1,60 крони, стара курiпка — 0,8–1,1 крони; качка — 2–2,4 крони; вальдшнеп — від 2,2

2,16, Мадриді — 1,62, Відні — 1,39, Мюнхені — 1,26, Парижі — 1,16, Римі — 1,01, Берліні — 0,86; за кілограм м'яса козулі в Ліоні — 2,26, Парижі — 1,86, Цюріху — 1,45, Берліні — 1,28; за кілограм дикого кабана в Мадриді — 2,83, Цюріху — 1,90, Ліоні — 1,86, Відні — 1,75, Дрездені — 1,67, Мюнхені — 1,57, Будапешті — 1,56, Парижі — 1,37, Берліні — 0,97, Римі — 0,86; за голову зайця в Ліоні платили — 6,13, Парижі — 4,44, Дрездені — 3,99, Цюріху — 3,80, Ліпську — 3,71, Вроцлаві — 3,26, Мюнхені — 2,88, Берліні — 2,87, Будапешті — 2,50, Відні — 2,47, Римі — 1,82, Ризі — 1,72.

Олег Проців